

MILKSHAKE - SIRIO

Cette ligne d'appareils pour bar est l'expression la plus actuelle de la philosophie SIRMAN: le choix de nouveaux matériaux, le design moderne, le respect des normes de sécurité sont la réponse la plus concrète à l'évolution de la technologie et aux exigences de la restauration moderne. Lignes douces et pures caractérisent la nouvelle machine à frappé SIRIO, construite en aluminium et ABS alimentaire. L'appareil adopte un système à trois fouets et il est équipé d'un microinterrupteur de sécurité sur le timbale, interrupteur marche-arrêt et timbale en Plexiglas. Sur demande il peut être livré avec variateur de vitesse, particulièrement indiqué pour la préparation de cocktails et sorbets, avec dispositif NVR, timbale en acier inox et anneau de support pour gobelets en papier de 60 cc.



Modèle	SIRIO 1	SIRIO 1 VV
Puissance	Watt 70 - Hp 1/10	Watt 70 - Hp 1/10
Alimentation	230V/50Hz	230V/50Hz
Moteur	r.p.m. 12.000	r.p.m. 4.000÷12.000
Capacité verre	Lt.0,55	Lt.0,55
Dimensions max	mm 150x195 h.485	mm 150x195 h.485
Poids net	Kg 2,5	Kg 2,5
Dimensions emballage	mm 190x240x510	mm 190x240x510
Poids brut	Kg 5	Kg 5

Fouet

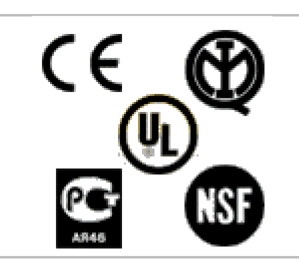


Porte timbale



Variateur de vitesse

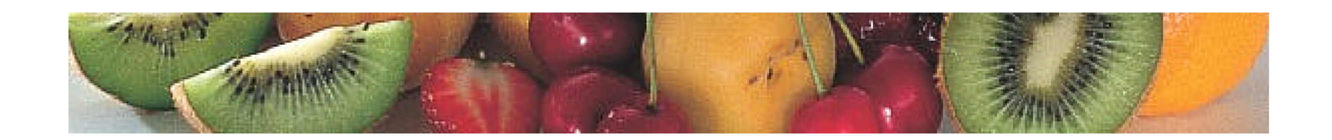






EUROPROJET, SARL au capital de 7 622,45 E - 431 674 316 RCS Lyon.
50 cours A. Briand 69300 Caluire. tél. 04 37 40 00 32 - Fax 04 78 08 41 03
TVA FR 164 316 743 16 - APE 741 G
www.europrojet.fr / www.cuisine-professionnelle.com





MILKSHAKE - SIRIO 2

Cette ligne d'appareils pour bar est l'expression la plus actuelle de la philosophie SIRMAN: le choix de nouveaux matériaux, le design moderne, le respect des normes de sécurité sont la réponse la plus concrète à l'évolution de la technologie et aux exigences de la restauration moderne. Lignes douces et pures caractérisent la nouvelle machine à frappé SIRIO, construite en aluminium et ABS alimentaire. L'appareil adopte un système à trois fouets et il est équipé d'un microinterrupteur de sécurité sur le timbale, interrupteur marche-arrêt et timbale en Plexiglas. Sur demande il peut être livré avec variateur de vitesse, particulièrement indiqué pour la préparation de cocktails et sorbets, avec dispositif NVR, timbale en acier inox et anneau de support pour gobelets en papier de 60 cc.



Modèle	SIRIO 2	SIRIO 2 VV
Puissance	Watt 70+70 - Hp 1/10+1/10	Watt 70+70 - Hp 1/10+1/10
Alimentation	230V/50Hz	230V/50Hz
Moteur	r.p.m. 12.000	r.p.m. 4.000÷12.000
Capacité verre	Lt. 0,55x2	Lt. 0,55x2
Dimensions max	mm 300x195 h.485	mm 300x195 h.485
Poids net	Kg 5	Kg 5
Dimensions emballage	mm 350x240x510	mm 350x240x510
Poids brut	Kg 7	Kg 7

Fouet

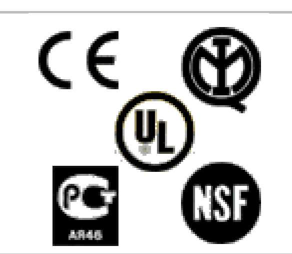


Porte timbale

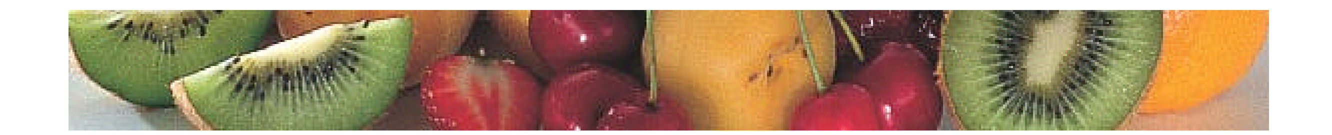


Variateur de vitesse









MILKSHAKE - SIRIO 900cc

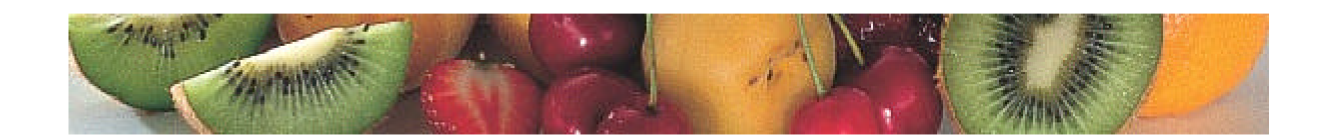
D'importantes nouveauté dans la fameuse famille Sirio:Sirio 900 cc. 110 W, avec gobelet de 850 cc utiles, permet de préparer simultanément 2 cocktails avec moteur plus puissant 110 watt pour rester le premier de la classe;Sirio café: application innovatrice pour café shaker, né grâce à la collaboration fructueuse avec une importante marque de café, il est en mesure de fouetter le café jusqu'à produire des mousses délicieuses;Sirio gris: version entry de la série Sirio, couleur neutre, en mesure de s'adapter à tous les locaux, né pour satisfaire les exigences de base du client sans nuire à la qualité de la série Sirio.



CE

Modéle	SIRIO 900cc
Puissance	watt/Hp 110/0,15
Alimentation	230V/50Hz
Moteur	r.p.m. 4.000-12.000
Capacité verre	lt 0,90
Dimensions max	mm 150x195 h.500
Poids net	kg 2,7
Dim. d'encombre emballage	mm 350x240x510
Poids brut	kg 5,2





MILKSHAKE - SIRIO PARETE

Cette ligne d'appareils pour bar est l'expression la plus actuelle de la philosophie SIRMAN: le choix de nouveaux matériaux, le design moderne, le respect des normes de sécurité sont la réponse la plus concrète à l'évolution de la technologie et aux exigences de la restauration moderne. Lignes douces et pures caractérisent la nouvelle machine à frappé SIRIO, construite en aluminium et ABS alimentaire. L'appareil adopte un système à trois fouets et il est équipé d'un microinterrupteur de sécurité sur le timbale, interrupteur marche-arrêt et timbale en Plexiglas. Sur demande il peut être livré avec variateur de vitesse, particulièrement indiqué pour la préparation de cocktails et sorbets, avec dispositif NVR, timbale en acier inox et anneau de support pour gobelets en papier de 60 cc.



CE

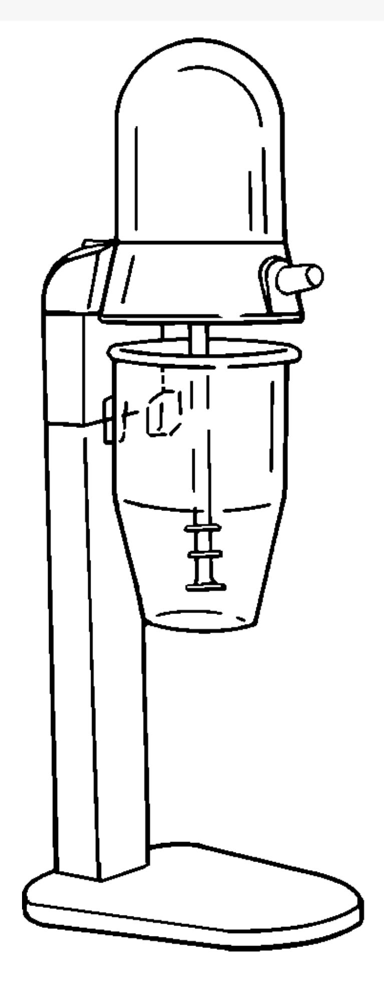
Modèle	SIRIO 1P
Puissance	Watt 70 - Hp 1/10
Alimentation	230V/50Hz
Moteur	r.p.m. 4.000÷12.000
Capacité verre	Lt. 0,55x2
Dimensions max	mm 300x195 h.485
Poids net	Kg 5
Dimensions emballage	mm 350x240x510
Poids brut	Kg 7

CENTRE DE SERVICE APRES-VENTE
REVENDEUR AUTORISE



Machine à café frappé: **SIRIO 1**
SIRIO 1 vv
SIRIO 2
SIRIO 2 vv
SIRIO P
SIRIO P vv

MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN





EUROPROJET, SARL au capital de 7 622,45 E - 431 674 316 RCS Lyon.
50 cours A. Briand 69300 Caluire. tél. 04 37 40 00 32 - Fax 04 78 08 41 03
TVA FR 164 316 743 16 - APE 741 G
www.europrojet.fr / www.cuisine-professionnelle.com



AVANT - PROPOS

- Le présent manuel a été rédigé pour fournir au **client** toutes les informations sur la machine et sur les normes le concernant, ainsi que les instructions pour l'emploi et l'entretien qui garantiront une utilisation optimale de la machine et le maintien de ses caractéristiques dans le temps.
- Ce manuel doit être remis aux personnes qui utilisent régulièrement la machine et qui procèdent à l'entretien ordinaire.

INDEX DES CHAPITRES

6.1 - GENERALITES - ATTENTION! -

Avant de procéder à une quelconque opération de nettoyage, il est nécessaire:

a) de débrancher la fiche du secteur de manière à isoler complètement la machine du reste de l'installation.
b) de positionner l'interrupteur sur "0".

La machine à café frappé ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à pression ou un jet d'eau à forte pression; il ne faut utiliser aucun ustensile, brosse au autre qui risque d'abîmer superficiellement la machine.
Le nettoyage du corps de la machine, sur le lieu de travail, peut être effectué à l'aide d'un chiffon humide rincé fréquemment dans l'eau.

6.2 - NETTOYAGE GENERAL

CHAP. 7 - ENTRETIEN

7.1 - GENERALITES

Avant d'effectuer une quelconque opération d'entretien, il est nécessaire de débrancher la fiche du secteur de manière à isoler complètement la machine du reste de l'installation.

7.2 - CORDON D'ALIMENTATION

Contrôler régulièrement l'état d'usure du cordon et éventuellement appeler le "SERVICE APRES-VENTE" pour le remplacement.

– –

11)

N.B.: le produit à fouetter doit être versé dans le verre avec l'interrupteur en position "0".

1. Une fois que les ingrédients ont été versés dans le verre, placer ce dernier, avec précaution, sur les supports.

2. S'assurer que le verre est stable et bien fixer.

3. Positionner l'interrupteur sur "I" - marche.

4. Sur le modèle SIRIO vv régler la vitesse des fouets au moyen su variateur (changer graduellement la vitesse du minimum au maximum).

5. Eviter de faire fonctionner à vide la machine à café frappé.

6. Quand le produit est prêt, placer le variateur sur le minimum puis arrêter la machine en positionnant l'interrupteur sur "0" - arrêt et retirer le verre avec précaution.

7. Le temps de fonctionnement doit être limité à 10 min pour éviter une surchauffe du moteur. Après une pause de 10 min environ, le fonctionnement pourra reprendre.

CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE

Avant de commencer ce chapitre, une précision s'impose:
La ligne des machines à café frappé SIRIO est équipée des dispositifs prévus par la réglementation pour les protections électriques et mécaniques aussi bien durant le fonctionnement que lors du nettoyage et de l'entretien.
Il reste toutefois des **RISQUES RESIDUELS** qui ne peuvent pas être totalement éliminés.
Il s'agit du risque de contusions pouvant provenir d'un contact accidentel, avec les fouets de lavoration et autre parts, durant les opérations de nettoyage et d'entretien de la machine.

INDEX DES FIGURES

CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE

1.1 - PRECAUTIONS GENERALES

- La machine à café frappé doit être utilisée exclusivement par du personnel qualifié qui doit connaître parfaitement les normes de sécurité contenues dans ce manuel.
- En cas de remplacement du personnel, prévoir du temps pour la formation.
- Même si des dispositifs de sécurité sont installés sur les points dangereux de la machine, éviter d'approcher les mains des parties en mouvement.
- Avant d'effectuer une quelconque opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher la prise la machine du secteur.
- Lors des interventions pour l'entretien ou le nettoyage de la machine à café frappé (durant lesquelles les protections sont enlevées), évaluer attentivement les risques résiduels.
- Durant l'entretien ou le nettoyage, il est nécessaire de rester concentré sur les opérations en cours.
- Contrôler régulièrement l'état du cordon d'alimentation; un câble détérioré ou coupé peut comporter un grave danger de type électrique.
- Si l'on suspecte ou que l'on constate un mauvais fonctionnement de la machine à café frappé, il est recommandé de ne pas l'utiliser et de ne pas intervenir directement pour les réparations, mais de contacter le "Service après-vente".
- Ne pas utiliser la machine à café frappé pour les produits congelés et pour tout produit non alimentaire liquide.

1.2 - DISPOSITIFS DE SECURITE INSTALLES SUR LA MACHINE
1.2.1 - Dispositifs de sécurité mécaniques
Pour ce qui concerne les dispositifs de sécurité de type mécanique, la machine à café frappé est conforme aux normes **CE 89/392; 91/368**.

4.4 CONTROLE DU FONCTIONNEMENT
Avant d'effectuer l'essai, s'assurer que le verre est bien bloqué puis tester le fonctionnement selon la procédure suivante:

1. positionner l'interrupteur sur marche "I" et sur arrêt "0" (voir FIG. n°7);
2. Contrôler la rotation des fouets, toujours avec le verre en place, en positionnant l'interrupteur alternativement sur "I" et sur "0";
3. Sur le modèle SIRIO vv, contrôler le fonctionnement correct du moteur et du variateur de vitesse;
4. Contrôler si la machine s'éteint quand on enlève le verre.

CHAP. 5 - UTILISATION DE LA MACHINE

5.1 - COMMANDES
La commande de mise en marche est située sur la partie supérieure du pied; sur le modèle SIRIO vv, le variateur se trouve à l'avant de la tête (voir FIG. n°6).

1. 1 - Interrupteur à bascule; il peut avoir deux positions: a) de marche "I", b) d'arrêt "0".
2. Variateur pour le réglage de la vitesse des fouets.

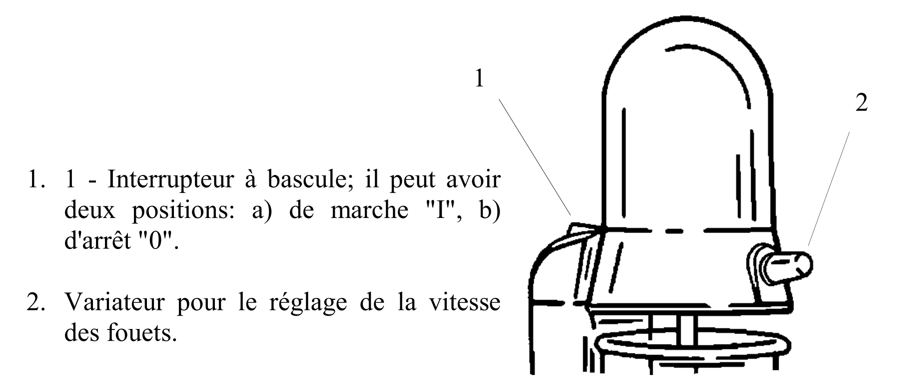


FIG. n°8 - Position des commandes.

5.2 - INTRODUCTION DU PRODUIT DANS LA RAPE (voir FIG. n°

4. 2 - BRANCHEMENT ELECTRIQUE

4.2.1 - La machine à café frappé avec moteur monophasé

La machine à café frappé est livrée avec un cordon d'alimentation ayant une section de 3 x 1 mm^2, une longueur de 1,5 m et une prise "SHUKO".
Brancher la machine 230 volts 50 Hz, en interposant un interrupteur différentiel magnétothermique de 10A, I = 0,03 A. S'assurer à présent que l'installation de terre fonctionne parfaitement.
Contrôler également que les données reportées sur la plaquette technique - immatriculation (FIG. n°5) correspondent aux données

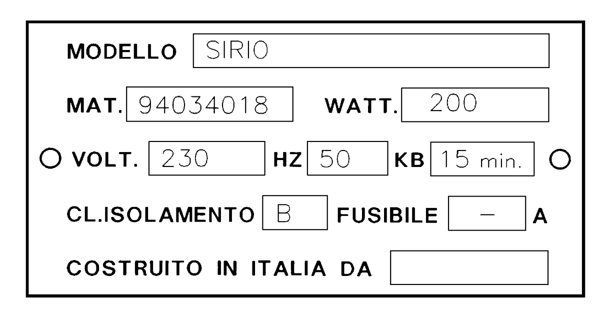
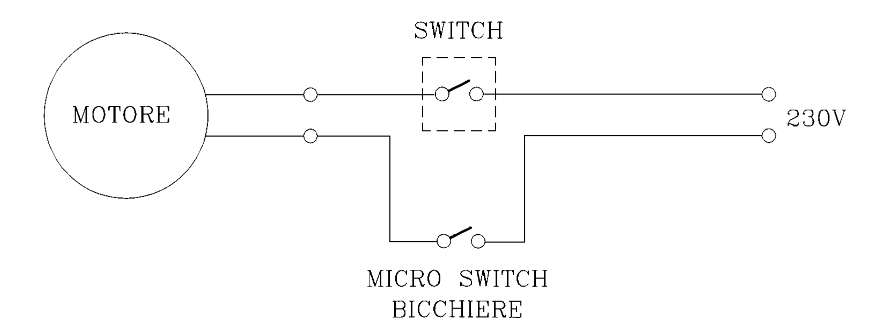


FIG. n° 6 - Plaquette technique - immatriculation.

4.3 - schema electrique

FIG. n° 7 - Schéma de l'installation électrique monophasée 230 V.



La sécurité est garantie par:

- Le verre (voir 1.3.3: Composition de la machine)

1.2.2 - Dispositifs de sécurité électriques

La machine à café frappé est équipée d'un microinterrupteur mécanique qui interrompt son fonctionnement si l'utilisateur retire le verre par inadvertance et la remet automatiquement en marche dès que la protection est remise en place.

1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

1.3.1 - Description générale

La ligne des machines à café frappé SIRIO a été expressément conçue et produite par notre entreprise pour garantir:

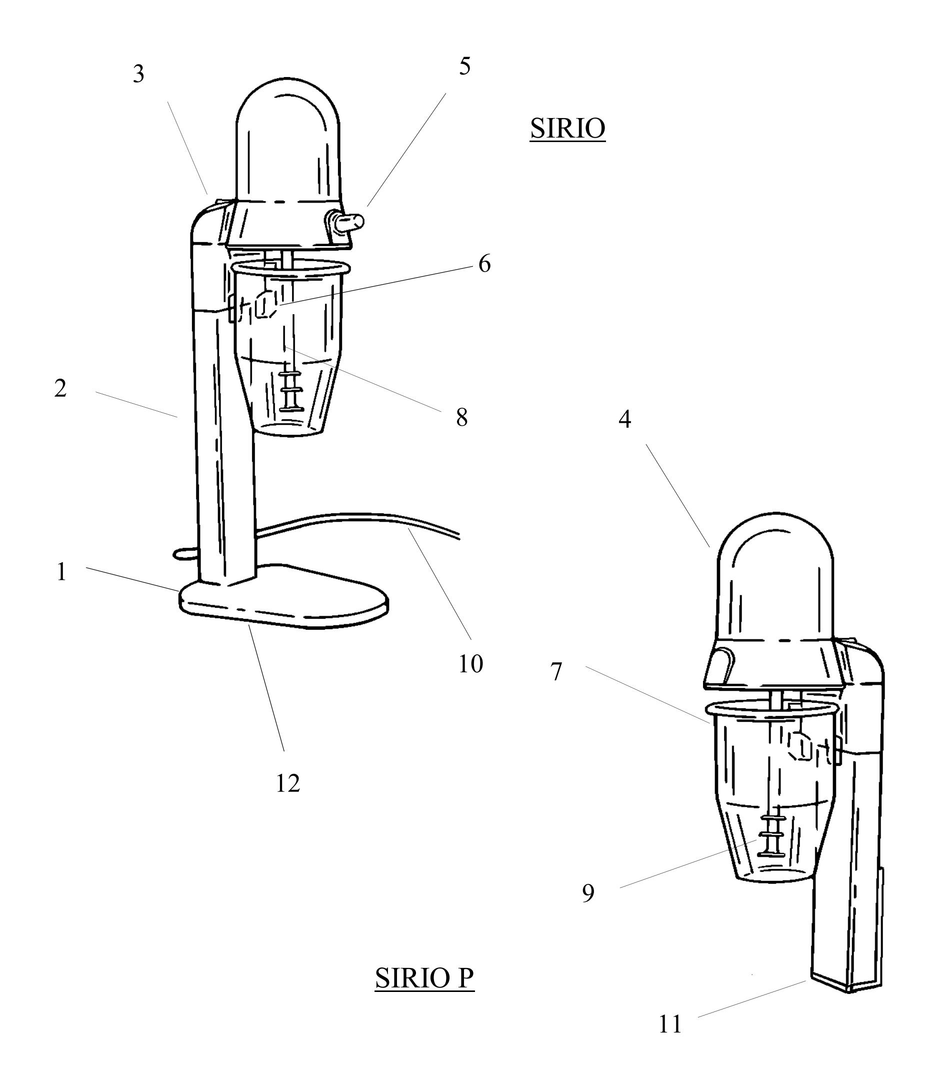
- une sécurité optimale dans l'utilisation, le nettoyage et l'entretien;
- une hygiène optimale garantie tout d'abord par une sélection méticuleuse des matériaux qui se trouvent en contact avec les aliments, mais aussi par l'élimination des angles dans les parties du hachoir-râpe en contact avec le produit, de façon à permettre un nettoyage rapide et complet et à rendre le démontage plus facile;
- la possibilité de travailler de façon alternée, 10 min allumée et 10 min éteinte;
- un rendement maximum grâce au système exclusif à trois fouets.
- la robustesse et la stabilité de tous les éléments;
- un niveau de bruit extrêmement bas;
- la maniabilité de la machine.

1.3.2 - Caractéristiques de construction

La machine à café frappé est construite en ABS chromé, un alliage d'aluminium (Peraluman Mg 5) traité par anodisation (anodisation: procédé électrolytique mis au point pour augmenter l'épaisseur et stabiliser le film d'oxyde pour certains métaux et alliages. Il est surtout utilisé sur l'aluminium et ses alliages). Cet alliage est compatible avec les aliments, est inattaquable par les acides et les sels et présente une résistance élevée à l'oxydation.

1.3.3 - Composition de la machine

FIG. n°1 - Vue générale du frappé



INSTALLATION SIRIO P

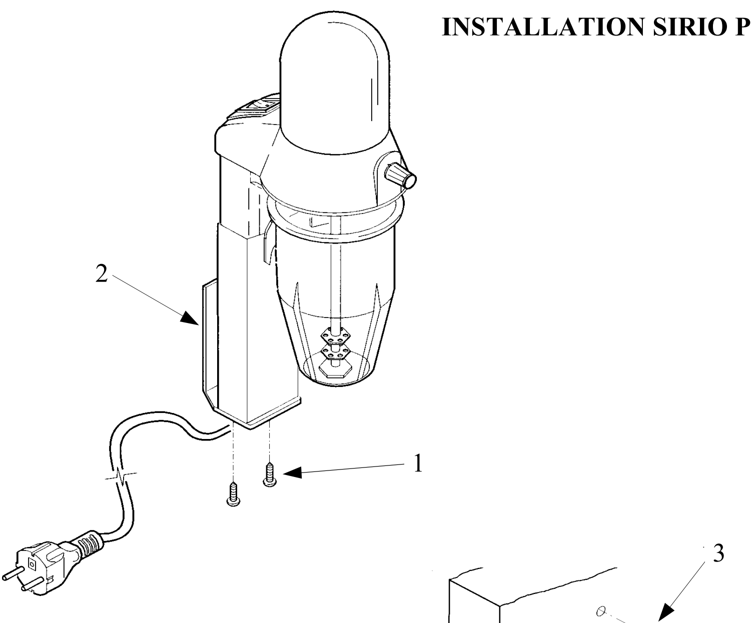


FIG. n°5a

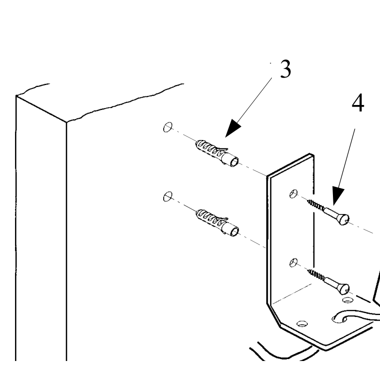


FIG. n°5b

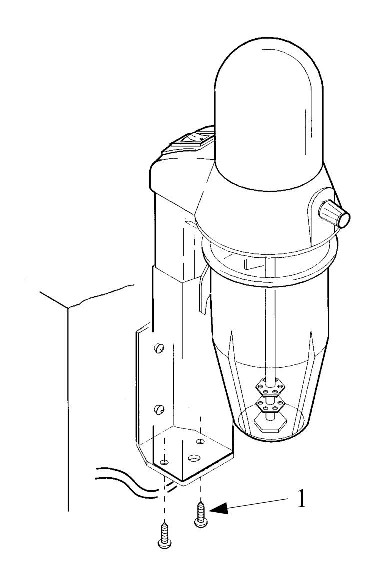


FIG. n°5c

3.2 - CONTROLE DE L'EMBALLAGE A LA RECEPTION
A la réception du colis, si ce dernier ne présente pas de dommages externes, procéder au déballage en contrôlant qu'il ne manque aucun élément à l'intérieur (voir FIG. n°3). Si, à la livraison du colis, celui-ci présente des signes de détérioration, de choc ou de chute, il est nécessaire de signaler le dommage au transporteur et, dans les 3 jours qui suivent la date de la livraison indiquée sur les documents, de rédiger un rapport précis sur les dommages éventuels subis par la machine.

3.3 - ELIMINATION DE L'EMBALLAGE
Les éléments de l'emballage (carton, palettes éventuelles, feuillards en plastique et mousse polyuréthanne) sont des produits assimilables aux déchets solides urbains; ils peuvent donc être jetés sans problème.
Si la machine est installée dans des pays où il existe des normes particulières, traiter les emballages conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur.

CHAP. 4 - INSTALLATION

4. 1 - POSITIONNEMENT DE LA MACHINE
Le plan sur lequel est installée la machine à café frappé doit présenter des dimensions compatibles avec les dimensions d'appui indiquées sur le tab. 1 (en fonction du modèle), il doit être suffisamment large, parfaitement plat, sec, lisse, robuste et stable et se situer à 80 cm du sol.
Lors de l'installation de la machine à café frappé sur le mur, il faut tenir compte de l'encombrement (voir chap. 2), il doit y avoir assez de place et le mur doit être solide et sec; l'installation doit garantir la liberté de mouvement et la possibilité de procéder au nettoyage et à l'entretien éventuel.
Pour l'installation de SIRIO sur le mur, procéder de la manière suivante:

1. enlever les deux vis (1) qui fixent la machine au support pour la fixation murale (2) (voir FIG. n°5a);

2. introduire les deux chevilles (3) dans les trous du mur d'appui, fixer le support de fixation murale avec les deux vis (4);

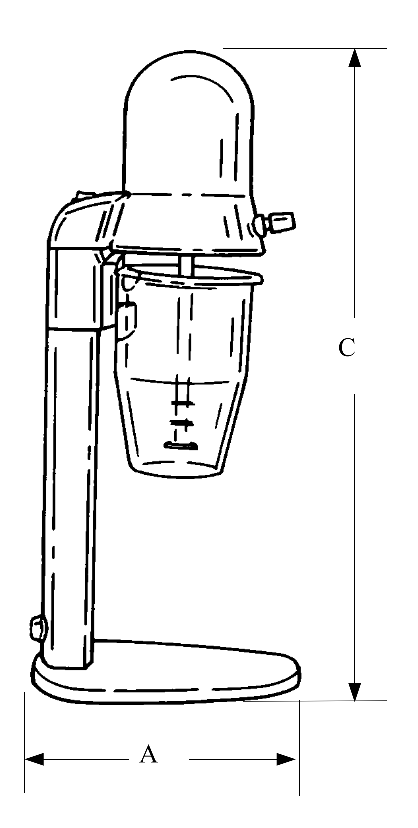
3. fixer de nouveau la machine au support de fixation murale au moyen des deux vis (1).

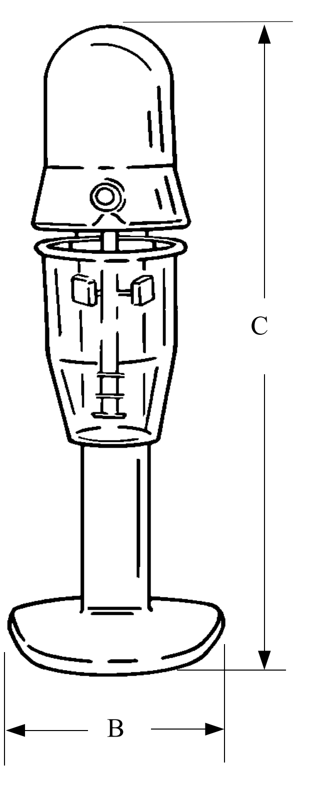
LEGENDE:

1 - Base
2 - Pied
3 - Interrupteur
4 - Tête
5 - Variateur
6 - Support du verre
7 - Verre
8 - Arbre
9 - Fouets
10 - Cordon d'alimentation
11 - Support pour la fixation au mur
12 - Plaquette technique - immatriculation

CHAP. 2 - DONNEES TECHNIQUES

2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTERISTIQUES
FIG. 2 - Dessins d'encombrement





TAB. n°1 - MESURES D'ENCOMBREMENT ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	SIRIO 1	SIRIO 2	SIRIO P	SIRIO 1 vv
Longueur A (mm)	190	190	150	190
Largeur B (mm)	150	310	110	150
Hauteur C (mm)	470	470	360	470
Capacité du verre (l)	0.5	0.5	0.5	0.5
Tours fouets (g/1')	12.000	12.000	12000	4.000/12.000
Watt	70	70 + 70	70	70
Poids (kg)	2.7	5	1.5	2.7

ATTENTION: les caractéristiques électriques pour lesquelles la machine a été conçue sont indiquées sur une plaquette appliquée sous la base; avant de procéder au branchement, se reporter au point **4.2 - Branchement électrique**.

CHAP. 3 - RECEPTION DE LA MACHINE

3.1 - EXPEDITION DE LA MACHINE (voir FIG. n°3)

La machine à café frappé sort de nos magasins soigneusement emballée; l'emballage est ainsi constitué:

a) carton robuste;
b) la machine;
c) le présent manuel.

Le carton contiendra également la matière d'emballage qui sera constituée d'éléments intercalaires en carton ou de mousse polyuréthanne.

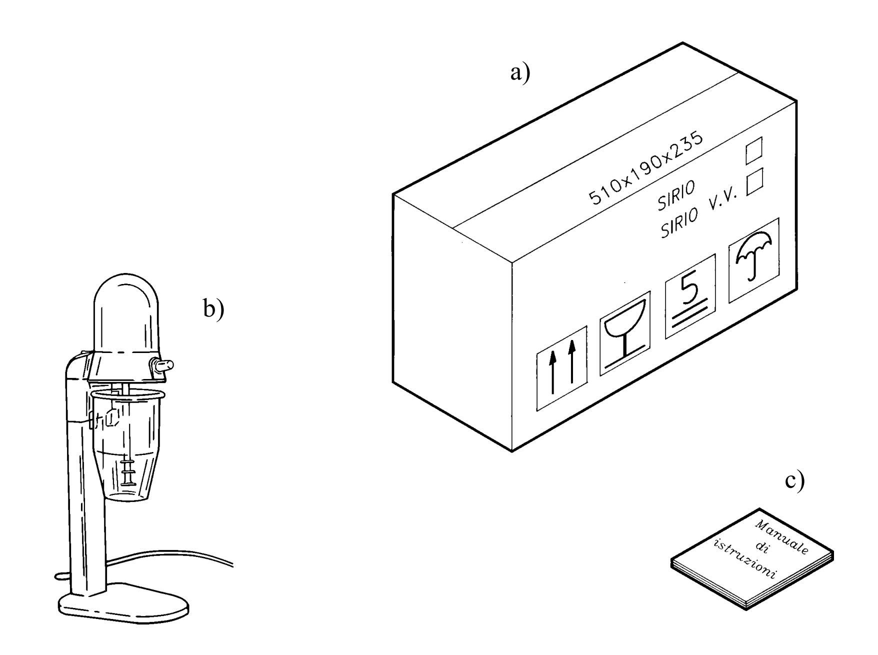


FIG. n°3 - Description de l'emballage

Les symboles conventionnels et les inscriptions suivantes sont reportés sur l'emballage:

- Modèle de la machine;
- Immatriculation de la machine;
- Poids brut;
- Encombrement de l'emballage.

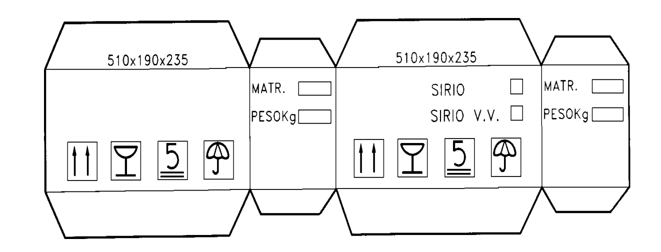


FIG. n°4 - Inscriptions reportées sur le carton.